





## ACTOS Y HOMENAJES PARTICIPO AYER O CARDENAL MONSEÑOR AGAGIANIAN

Figure 1 consists of two panels, (a) and (b), each showing a scatter plot of the number of correct responses (Y-axis) versus the number of trials (X-axis). Panel (a) shows a linear relationship, with data points following a straight line. Panel (b) shows a non-linear relationship, with data points following a curve that increases at an increasing rate.

**Figure 6.** The effect of the number of iterations on the accuracy of the proposed algorithm. The figure shows two plots side-by-side. The left plot shows the accuracy of the proposed algorithm (in %) versus the number of iterations (from 0 to 100). The right plot shows the accuracy of the proposed algorithm (in %) versus the number of iterations (from 0 to 100).




Figure 1 consists of two panels, (a) and (b), each showing a graph of the probability of a correct response (y-axis, ranging from 0 to 1) versus the number of trials (x-axis, ranging from 1 to 10). Panel (a) shows a linear relationship, where the probability increases linearly from 0 to 1 as the number of trials increases. Panel (b) shows a non-linear relationship, where the probability increases rapidly at first and then levels off as the number of trials increases.

En la tarde de ayer tuvo lugar asimismo la gran reunión de la comunidad de la zona, en la que participaron el Sr. Rompani, Elías dos nos teólogos, otros sacerdotes y representantes de la zona, en el aspecto de su visita al Señor Arzobispo, y durante el almuerzo que le ofreciera el Señor Conde del Libro. Finalmente otros dos aspectos del almuerzo: en primer lugar con los distinguidos homocentales.

Como es intonso ya, el día de hoy se cumplirán los siguientes actos: A la hora 10, en nuestra Iglesia Catedral oficiará la Santa Misa el Sr. Sandoval, de gran edad, de la zona de Mito, y a las 11:00 horas se iniciará la rendición homocentales a Artica, colocando una ofrenda floral al pie de su monumento. Al mediodía se realizará el almuerzo en el Club Uruguay, en el que participarán distinguidos

## JUVEN luchará enérgicamente

[illegible]

ciada entidad, creada por el secretario brevemente del problema, —me dijo—, fue presentada en las referidas aulas, indicándoles a los estudiantes la menor indicación al respecto

[illegible]

El primer punto en la obra de análisis de las causas de la crisis económica es el diagnóstico de los factores que la provocaron. En esta parte, el autor plantea que la crisis económica se debe a la combinación de tres factores: la crisis de la moneda, la crisis de la balanza de pagos y la crisis de la balanza comercial. El autor argumenta que la crisis de la moneda es la más grave, ya que afecta directamente a la balanza de pagos y a la balanza comercial. La crisis de la balanza de pagos se debe a la falta de divisas para pagar las importaciones y las deudas externas. La crisis de la balanza comercial se debe a la falta de competitividad de las exportaciones.

La preocupación en estas sesiones pasará al segundo punto: ¿cómo se podría haber de evitar cinematográficas excepciones de una

## SITUACION EN EL CERRO

del gobierno que quizá poco puede hacer el hecho, sino de todo el país, de la que ya se ha hecho para paliar la situación creada y lo hecho lo ha sido al precio de sacrificios millonarios, e hipotecando el futuro trabajo. Ahora puede y debe torzarse el turno a la iniciativa privada: se trata de llevar a tabladura, aun a costa de un precio insuficiente, el ganado que puedan tener éxito en el desarrollo de la actividad las iniciativas del Gobierno, muchos de los cuales están siendo suficientemente emprendedores como resultado de la posición algunos seguidores de la II.

**Dono Galliani**

impuesta, la falta de otros más pirales la Caridad.

Encontré en tablada, porque el existente carece de preparación para ser traído pero no puede decirse que kordo o flator o menor rendimiento, no hay ca-

que la esperanza. Sin límite alguno, asegurar el máximo bienestar y mantener en celo forzoso a miles de seres, es necesario elidirse del rendimiento de los seres que han de convertirse en dignidad que debe pertenecer a usar dentro del plebiscito.

El llamado a aspiraciones, por desgracia, corrompió al pueblo, vence el 31 de Agosto

---







IRA  
BRES  
IES  
S

VASCULAR BUNDLE

[illegible][illegible]







## DE

DE  
*nueva*  
ETIQUETA  
SE VISTE...



EL TRADICIONAL  
VERMOUTH  
DEL URUGUAY

FESTEJANDO SU 60 ANIVERSARIO  
1925-1985

# LA NUEVA ORDENANZA DEL TRANSPORTE

[illegible][illegible][illegible]

los resultados en beneficio de la salud de sus respectivos países. Los representantes de la OMS y de la OEA, en un momento que los hombres de Estado tienen el peso de la crisis mundial, se reunieron en la ciudad de Bogotá para discutir los temas de la salud pública, la medicina preventiva, la epidemiología, la nutrición, la inmunización, la salud mental, la salud de la mujer y la salud del niño. El primer día de la reunión, el doctor Carlos G. Ochoa, ministro de Salud Pública, dijo que el país estaba en condiciones de afrontar la crisis mundial de la salud pública. El doctor Ochoa dijo que el país estaba en condiciones de afrontar la crisis mundial de la salud pública. El doctor Ochoa dijo que el país estaba en condiciones de afrontar la crisis mundial de la salud pública.

[illegible]











[illegible][illegible]

1/2 litro de leche caliente	1	en	colador.	4	hazas de manzana	pequeñas	1	en	colador.	4	hazas de manzana	pequeñas	1	en	colador.
1/4 taza de menta derretida	1	en	colador.	1	en	colador.	1	en	colador.	1	en	colador.	1	en	colador.
2 hazas, 1/200 batido.	2	hazas,	1/200 batido.	2	hazas,	1/200 batido.	2	hazas,	1/200 batido.	2	hazas,	1/200 batido.	2	hazas,	1/200 batido.
6 azúcares de vainilla o 1/4	6	azúcares	de vainilla o 1/4	6	azúcares	de vainilla o 1/4	6	azúcares	de vainilla o 1/4	6	azúcares	de vainilla o 1/4	6	azúcares	de vainilla o 1/4
charanda de especias.	1	en	colador.	1	en	colador.	1	en	colador.	1	en	colador.	1	en	colador.
Adaptar cualquier azúcar	Adaptar	cualquier	azúcar	Adaptar	cualquier	azúcar	Adaptar	cualquier	azúcar	Adaptar	cualquier	azúcar	Adaptar	cualquier	azúcar
insuficiente. Hornear 1 hora en	insuficiente.	Hornear	1 hora en	insuficiente.	Hornear	1 hora en	insuficiente.	Hornear	1 hora en	insuficiente.	Hornear	1 hora en	insuficiente.	Hornear	1 hora en
un horno moderadamente lento	un	horno	moderadamente	lento	un	horno	moderadamente	lento	un	horno	moderadamente	lento	un	horno	moderadamente
(325°F. o 160°C.). Servir	(325°F.	o 160°C.).	Servir	(325°F.	o 160°C.).	Servir	(325°F.	o 160°C.).	Servir	(325°F.	o 160°C.).	Servir	(325°F.	o 160°C.).	Servir
frío con una salsa de fruta.	frío	con	una	salsa	de	fruta.	frío	con	una	salsa	de	fruta.	frío	con	una
Se debe tener la certeza	Se	debe	tener	la	certeza	de	Se	debe	tener	la	certeza	de	Se	debe	tener
de que el azúcar se ha	de	que	el	azúcar	se	ha	de	que	el	azúcar	se	ha	de	que	el
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un
seguir el azúcar se ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha	seguir	el	azúcar	se	ha
derretido con un rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un	rallador	derretido	con	un

**Crema de arroz de limón**

6 a 8 porciones.

1/2 taza de arroz.  
1/2 taza de azúcar.  
1/2 taza de leche.  
1/2 taza de ralladura de 3/4 de limón.

1/4 cucharada de jugo de limón.  
3/4 cucharadita de sal.  
2 yemas algo batidas.  
2 cucharadas de azúcar limón.  
1/4 cucharadita de extracto de limón.

Cocer el arroz y la leche hasta que estén cocidos. Agregar el azúcar y la ralladura de limón. Jugo de limón y extracto de limón hasta que queden bien cocidos. Batir las yemas y el azúcar y añadir a la crema. Remojar y enfriar. Agregar el extracto de limón y el azúcar impalpable y el extracto de limón. Batir hasta que quede firme. Hornear con hornos de budín. Hornear con hornos eléctricos. Servir con helado de sándwich como para decoración.

LA CUCINA PRATICA  
per Maria Luigia

[illegible]

LA MEJOR RECETA DE COLD - CREAM

UNA RECETA INEDITA PARA LIMPIEZA DEL CUTIS

Se toman las 4 gotas de benzil en el agua y se pone al baño maria durante 10 minutos, se agrega la cera blanca, se remueve con el batido y se cuela, haciendo siempre el batido y después el colado, se repite hasta que se agota el alcohol y se baña con espátula de madera, hasta conseguir el efecto deseado.

150 gramos de vaselina,  
125 gramos de alcohol,  
25 gramos de ácido  
25 gramos de aceite de almendras,  
25 gramos de aceite de almendras,  
4 gotas de esencia de benzil.

LA MEJOR RECETA DE COLD - CREAM

UNA RECETA INEDITA PARA LIMPIEZA DEL CUTIS

Se toman las 4 gotas de benzil en el agua y se pone al baño maria durante 10 minutos, se agrega la cera blanca, se remueve con el batido y se cuela, haciendo siempre el batido y después el colado, se repite hasta que se agota el alcohol y se baña con espátula de madera, hasta conseguir el efecto deseado.

150 gramos de vaselina,  
125 gramos de alcohol,  
25 gramos de ácido  
25 gramos de aceite de almendras,  
25 gramos de aceite de almendras,  
4 gotas de esencia de benzil.

# Trabajaremos juntos

[illegible]

# Charles Chaplin

El actor Pierre Albertini, en el papel de Charles Chaplin, durante de los minutos de la película para su obra social.

convencido de lo "único necesario", como el píjaro del cielo y el lirio del campo a los que no le faltará la paternidad de Dios.

★

Los autos de Tiempos Modernos han amado y ama de verdad el bien de los hombres. Especialmente su amor se dirige a los pobres, a los vagabundos, a los hambrientos, a los que no tienen nada. Ellos lo dicen y lo hacen, pues su preocupación es la idea de que el mundo sea un lugar mejor.

El último gesto de Charlie Chaplin, el de puerro por París, ha sido la en busca del Padre de Fierro, el nuevo apóstol de los pobres y los pobres modernos, con un "bueno, lábralo" por sus audaces emprendimientos, pero con un "bueno, lábralo" de caridad social y desolando en sus manos un cielo de los millones. El bien hace siempre bien y hombre de reconocer su existencia desconoce así. Así lo ha hecho Charlie, en un gesto de una verbal solidaridad con toda la humanidad.

En la película se ven a los rostros, la poesía concreta y realista, de sus extraordinarios films, portadores de un mensaje social.

L. R.



